

BRICKS

le Pizze gastronomiche d'Autore

Esprimono la nostra filosofia, ossia una pizza contemporanea, con sapori unici e abbinamenti frutto di ore e ore di esperimenti sempre alla ricerca del limite cercando di proporre qualcosa di non convenzionale rispettando la stagionalità dei prodotti. Sono, quasi, tutte presentate A SPICCHI per permettervi di gustare in ogni singolo spicchio tutti gli ingredienti che le guarniscono.

“!!” Servite ESCLUSIVAMENTE con l'impasto *Blend Bricks***

OPPURE nel formato  DEGUSTAZIONE (adatto alla condivisione) **

- ingredienti e impasto!! non modificabili-



TRIS !!

18 €

SCEGLI 3 GUSTI (6 SPICCHI TOTALI) TRA LE SELEZIONI E LE GASTRONOMICHE (NON IL SABATO SERA)

NORVEGESE !!

19 € 16 €

Crema di Pomodorino Giallo, e fuori cottura, Ricotta di Latte Vaccino, Salmone Affumicato e Prezzemolo

VOLEVO ESSERE UN KEBAB !!

18 € 15 €

Mozzarella Fior di Latte in Cottura, a seguire, Pulled Pork** alla Salsa Barbecue dello Chef, Cipolla Fritta, Salsa alle Erbe

PARMIGIANA FUME' DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI VEGETARIANA

14€ 12€

Crema di Melanzana Cotta in Forno a Legna Aromatizzata con Aglio, Mozzarella Fior di Latte, Crema di Pomodorini Fatta in Casa, Crumble di Grana Padano e Pomodorino Semi Dry

LA NERANO DISPONIBILE CON TUTTI GLI IMPASTI VEGETARIANA

14€ 12€

Crema di Trombette, Mozzarella Fior di Latte, Caciocavallo di Grotta stagionato 6 mesi e Chips di Zucchini

COTTO GOLD !!

15 € 12€

Mozzarella Fior di Latte in cottura, a seguire fuori cottura, Prosciutto Cotto Affumicato, Pasta di Nocciola e Cristalli di Sale

LASAGNA SU PIZZA !!

16,5€ 14€

Pomodoro San Marzano DOP in cottura, Ragù della Nonna Fatto in Casa**, Besciamella, Polvere e Coralli di Grana Padano

!! Blend Bricks: Farina di grano tenero, fiocchi di avena, segale integrale, semi VARI, soia in granella e mais frantumato



formato degustazione, 4 spicchi della MEDESIMA pizza